МЯСНИКИ

РОССИЙСКОЕ МЯСО
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

меридиан

M

МЯСНИКИ

РОССИЙСКОЕ МЯСО
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ТМ «Мясники» — история и миссия 4

Говядина «Мясники»:

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА 6

BLACK&MARBLED 7

HEREFORD 7

Схема разделки отрубов 8

Индустриальная упаковка 10

Потребительская упаковка 25

Ягнятина «Мясники»

ОТАРА 29

Индустриальная упаковка 30

Мясные деликатесы «Мясники»

AUTHENTIC 37

ДОВЕРИЕ – ЛУЧШАЯ НАГРАДА.

ЭТО ГАРАНТИРУЕТ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ ОКАЖЕТСЯ НА ВАШЕМ СТОЛЕ ЕЩЁ РАЗ. И МЫ ЦЕНИМ ЭТО.

Более 15 лет компания «Меридиан» поставляет самые качественные продукты питания со всего мира в лучшие рестораны нашей необъятной страны.

Пройдя длинный путь, опираясь на опыт и знания, наша команда создала новый бескомпромиссный бренд, основанный на философии правильного потребления мяса - «МЯСНИКИ». Мы скажем, какой стейк подойдёт именно Вам или вашему заведению, как приготовить классический бефстроганов, какое мясо выбрать для фарша, и что идеально для запекания. Мы станем Вашими личными мясниками.

Наша цель – обеспечить лучшее качество по лучшей цене. Лучшее для всех.

МЯСНИКИ
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

Мраморная говядина «МЯСНИКИ» — это мясо животных, которые на протяжении длительного времени питались комбинированным рационом на основе зерновых культур. Уникальный состав корма придаёт мраморной говядине «МЯСНИКИ» пряные оттенки полевых трав и нежные сладковатые ноты ячменя и кукурузы, а сбалансированное содержание жира обеспечит оптимальную сочность Вашему блюду. Инновационная методика умеренного зернового откорма, в совокупности с передовыми технологиями лучших мировых производителей говядины, обеспечивают неизменное качество нашей продукции.

«МЯСНИКИ» - Российское мясо на каждый день

МЯСНИКИ
BLACK & MARBLED
100% ANGUS BEEF

МЯСНИКИ
HEREFORD
CORN FED

МЯСНИКИ BLACK & MARBLED

Оттолкнувшись от границ воображения, приближаясь к высоким каменным утёсам, представив бескрайнюю бархатную зелень и солёную прохладу морского ветра, мы встретили тёмные величественные фигуры, медленно склоняющие головы в туманной пелене и приветствующие нас.

Комфорт животного - определяющий фактор для создания высококачественной говядины. Создавая «Black & Marbled», «Мясники» вдохновлялись условиями, в которых исторически была выведена лучшая мясная порода крупного рогатого скота - абердин-ангус.

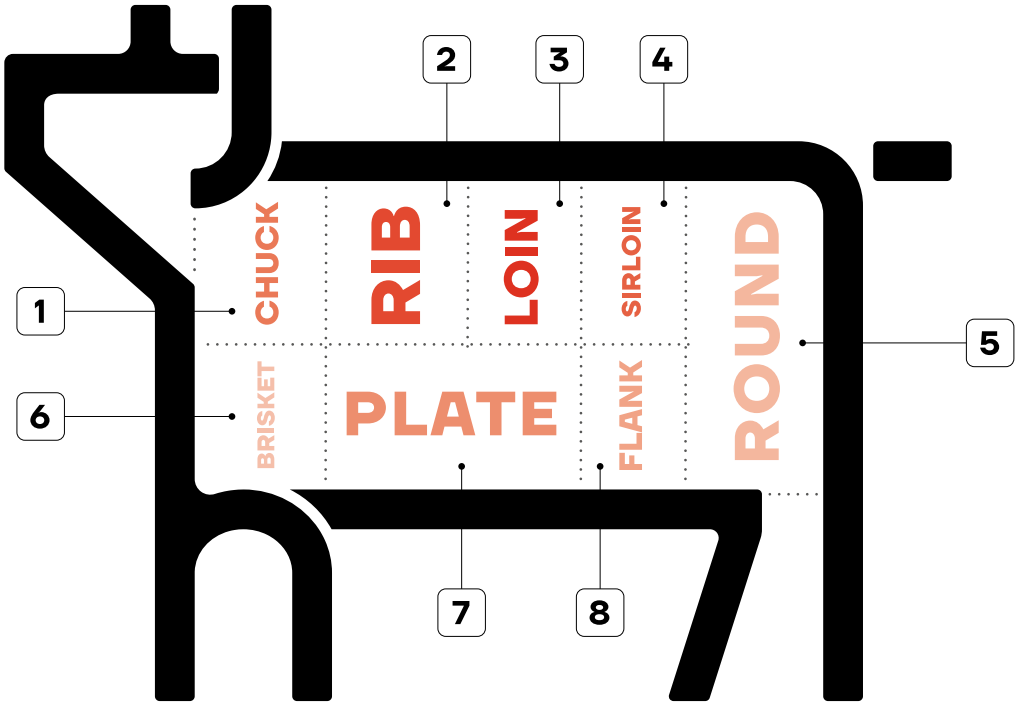
Премиальная говядина «Мясники» Black & Marbled начинает свой путь в Калининградской области, где бычки абердин-ангусской породы в течение 250 дней питаясь сбалансированным кормом на основе кукурузы, набирают прекрасную мраморность. Благодаря этому Вы можете насладиться уникальным вкусом говядины «Мясники» Black & Marbled, заказав стейк в Вашем любимом ресторане.

МЯСНИКИ HEREFORD

Герефордская порода - мясная порода крупного рогатого скота, происходящая из британского графства Херефордшир. Первое упоминание о породе встречается в 1846 году. Создателем породы является Бенджамин Томкинс. Герефорды – идеальная порода для получения мраморной говядины, которая считается деликатесом и высоко ценится во всем мире. Мясо этой породы обладает особенными вкусовыми качествами и заслуженно считается одним из лучших сортов для приготовления стейков. Говядину «Мясники» породы Герефорд отличает эксклюзивное питание и персональный уход за животными.

Применение уникальной программы откорма позволяет получить:
- яркий натуральный вкус мраморной говядины с естественным сладковатым оттенком;
- жемчужно-белый жир, который придает особенную сочность и идеальную плотную текстуру;
- стейки с ярко выраженными мясными волокнами.

СХЕМА РАЗДЕЛКИ ОТРУБОВ



ШКАЛА ПЛОТНОСТИ ЧАСТЕЙ ТУШИ

Most Tender — *Least Tender*

LOIN	RIB	SIRLOIN	CHUCK	PLATE	FLANK	ROUND	BRISKET

CHUCK 1

1. Филей подлопаточного отруба б/к
2. Подлопаточный отруб б/к
3. Передняя часть лопаточного отруба б/к
4. Наружная часть лопаточного отруба б/к
5. Задняя часть лопаточного отруба б/к
6. Вырезка из лопатки б/к,
7. Стейк «Вегас Стрип» б/к
8. Ребра «Кальби»

RIB 2

1. Ребра спинные
2. Ребра для гриля
3. Спинной отруб б/к

LOIN 3

1. Вырезка б/к
2. Поясничный отруб б/к

SIRLOIN 4

1. Верхняя часть т/б отруба «Экстра» б/к
2. Филей верхней части бедра «Пиканья» б/к
3. Стейк «Трай-Тип» б/к
4. Нижняя часть костреца б/к

ROUND 5

1. Наружная часть т/б отруба б/к
2. Филей наружной части т/б отруба б/к
3. Боковая часть т/б отруба б/к
4. Внутренняя часть т/б отруба б/к

BRISKET 6

1. Грудной отруб б/к

PLATE 7

1. Стейк «Мачете» б/к
2. Стейк из диафрагмы б/к
3. Стейк мясника б/к
4. Грудинка для запекания б/к

FLANK 8

1. Стейк из пашины «Флэнк» б/к

ИНДУСТРИАЛЬНАЯ УПАКОВКА

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Гриль Варить Запекать Су-вид Коптить Тушить Жарить

LOIN

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ

Beef Loin, Strip Loin, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **180PS04**	ВЕС: **3,6 кг**	УПАКОВКА: **3-4 штуки**

Striploin - это третий по ценности отруб, основа для стейков «Нью-Йорк» и «Вейн стрип». 2/3 отруба ближе к спинной части, по сути, представляют из себя Longissimus Dorsi (та самая длиннейшая мышца спины, которая также входит в состав Chuck Eye Roll и Ribeye), опционально в составе отруба может быть и Longissimus Costarum, т.н. «губа». 1/3 отруба, переходящая в тазобедренную часть туши, также включает в себя Gluteus Medius. Из этой части как раз и получаются стейки «Вейн стрип», с большим количеством соединительной ткани, но более разнообразные по текстуре. Как правило, большинство заведений не разделяют эти стейки в своём меню.

ВЫРЕЗКА

Beef Loin, Tenderloin, Full, Side Muscle Off, Defatted

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **190**	ВЕС: **2,0 кг**	УПАКОВКА: **4/10 штук**

Вырезка (Tenderloin) представляет из себя конусообразную мышцу, которая проходит вдоль позвоночника в поясничной части туши и частично заполняет подвздошную впадину. Самый мягкий и самый дорогой из всех отрубов. Эта мышца практически не участвует в двигательной активности и именно поэтому обладает уникальной нежной текстурой и тонким вкусом.

CHUCK

ФИЛЕЙ ПОДЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА

Beef Chuck, Under Blade, Central Cut

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **116G**	ВЕС: **1,7 кг**	УПАКОВКА: **6 штук**

Один из самых “мраморных” отрубов – Under Blade. Вентральная зубчатая мышца (лат. serratus ventralis), из которой выделяется этот отруб, прижимает лопаточную кость и группу лопаточных мышц к туловищу животного, а также отвечает за поднятие передней конечности выше горизонтальной плоскости, что не свойственно КРС.
Таким образом, мышца не подвергается прямой интенсивной нагрузке, включающей постоянные сокращения, но удерживает часть туловища на передних конечностях, ввиду чего хорошо развивается. И это, как следствие, незначительно влияет на нежность отруба, что с лихвой компенсируется уверенной мраморностью.

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА

Beef Chuck, Chuck Tender

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **116B**	ВЕС: **1,3 кг**	УПАКОВКА: **6 штук**

Отруб конусовидной формы с крупными волокнами. Сквозь отруб проходит длинная тонкая жилка. Имеет превосходный аромат и текстуру. Может иметь выраженную мраморность. Неплохая доступная альтернатива отрубу eye of round, или же «глазному мускулу».

CHUCK

ПОДЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ

Beef Chuck, Chuck Eye Roll

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **116D**	ВЕС: **4,2 кг**	УПАКОВКА: **4 штуки**

Расположен в верхней части шейно-лопаточного отруба (Chuck) вдоль позвоночника ориентировочно с 3 шейного позвонка по 5 ребро включительно. Представляет собой группу мышц, переходящих в спинной отруб, - Ribeye. Умеренно плотный, обладает превосходным вкусом и насыщенным ароматом.
Можно выделить стейки:
Стейк «Delmonico» - по структуре и сочности практически схож со стейком «Рибай».
Стейк «Sierra steak»- внешне похож на Flank Steak, но более нежный.
Стейк «Country Style Ribs» - выделяется из центральной части отруба. Стейк плотностью выше средней, обладает весьма интересным вкусом.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА

Beef Chuck, Shoulder, Top Blade

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **114D**	ВЕС: **1,8 кг**	УПАКОВКА: **4 штуки**

Самая мягкая часть лопаточного отруба, вдоль разделенная жилой. Top Blade имеет очень нежную текстуру так как почти не участвует в активности животного. Независимо от мраморности, стейки из этого отруба получаются мягкими.

Приготовление: жарка, запекание. Если нарезать отруб поперек, так чтобы соединительная ткань проходила посередине каждой части, получается несколько стейков «Топ Блейд».
Если же отруб зачистить от жил на поверхности отруба и удалить жилу, расположенную внутри по всей длине, то получаются стейки «Флэт Айрон».

CHUCK

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА

Beef Chuck, Shoulder (Clod) Arm Roast

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

NAMP: 114E	**ВЕС:** 2,7 кг	**УПАКОВКА:** 4 штуки

Крупный отруб средней плотности. Имеет насыщенный вкус и аромат. Из Clod можно сделать несколько стейков доступного ценового сегмента - стейк «Минутка», стейк «Ранчо». Также подходит в качестве основы для классических блюд таких как «шницель», «отбивная» и традиционных блюд длительного приготовления.

Приготовление: универсальный отруб, вышеуказанные стейки + блюда длительного приготовления, томление, запекание, гриль, жарка.

СТЕЙК «ВЕГАС СТРИП»

Vegas Strip

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

NAMP:	**ВЕС:** 2,0 кг	**УПАКОВКА:** 10 штук

Основа для мягкого стейка с умеренной мраморностью - «Вегас стрип», покрыт соединительной тканью с одной стороны. Один из самых новых стейков. Подходит для любителей нежных стейков, не предпочитающих излишнее содержание жира.

CHUCK

ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ

Beef Chuck, Shoulder Tender

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: 114F	ВЕС: 1,2 кг	УПАКОВКА: 10 штук

Один из самых компактных отрубов. Снаружи частично покрыт небольшой жилой, соединительная ткань внутри отсутствуют. Внешне напоминает пояснично-подвздошную мышцу (вырезку) без головной части (Tenderloin Butt).

Отруб прост в обработке и может быть использован для любого способа приготовления, кроме тушения и запекания.

РЕБРА «КАЛЬБИ»

Beef Chuck, Flanken Style Ribs

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: 130	ВЕС: 1,8 кг	УПАКОВКА: 4/8 штук

Выделяют со второго по пятое ребро. Является самым «мясистым» вариантом рёбер и может быть исключительно мраморным, т.к. по сути представляет из себя Serratus Ventralis на кости, он же Underblade, более известный как стейк «Денвер”.

RIB

РЕБРА СПИННЫЕ

Beef Rib, Back Ribs

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **124**	ВЕС: **2,2 кг**	УПАКОВКА: **6/8 штук**

Включают в себя спинную часть ребер (с 6 по 12), на которых располагается отруб «Рибай». Содержат большое количество коллагена (соединительной ткани), что является преимуществом при длительных способах приготовления. Отличаются насыщенным мясным вкусом.

РЕБРА ДЛЯ ГРИЛЯ

Beef Rib, Short Ribs, Trimmed

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **128B**	ВЕС: **1,5 кг**	УПАКОВКА: **4/10 штук**

Являются продолжением спинных ребер, включая в себя ребра с 6 по 11. Содержат большое количество коллагена (соединительной ткани), что является преимуществом при длительных способах приготовления. Отличаются насыщенным мясным вкусом.

RIB

СПИННОЙ ОТРУБ

Beef Rib, Ribeye Roll

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **112**	ВЕС: **4,0 кг**	УПАКОВКА: **3 штуки**

В классическом варианте костный и бескостный отруб включает в себя 4 мышцы, которые обеспечивают поддерживающую и стабилизирующую функцию позвоночника, а также частично отвечают за боковые повороты корпуса (Spinalis Dorsi, Multifidus Dorsi, Longissimus, Longissimus Costarum). Костный отруб в более «грубом» варианте зачистки, чаще всего используемом для сухого созревания, может включать в себя также трапециевидную и широчайшую мышцы спины.
Spinalis Dorsi -верхняя часть отруба, отделена от остальной части отруба жировой прослойкой. Является одной из самых нежных мышц. Может использоваться в качестве самостоятельного стейка - Ribeye Cap.
Multifidus Dorsi – одна из глубоких мышц спины, длинная и круглая в сечении. Влияет на стабилизацию суставов позвоночника. Участвует в скручивании, наклонах и выпрямлении.
Longissimus Dorsi – длиннейшая мышца спины, выпрямляющая позвоночник. Проходит практически вдоль всего позоночника, начиная от 4 ребра и практически до тазовой кости. Входит в состав таких отрубов как Chuck Eye Roll, Ribeye и Striploin.
Longissimus Costarum или Lip (губа). Принимает участие в боковых поворотах корпуса. В зависимости от стандарта зачистки может присутствовать в составе отруба полностью, частично или вовсе отсутствовать (к примеру, отсутствует в Ribeye Roll PSO4).
Второй по ценности отруб после Tenderloin (вырезка). Можно сказать, что по анализу соотношения красных волокон и жировых прослоек на этом отрубе определяется градация мраморности. Находится — ребра с 6 включительно по 12 включительно. Благодаря значительному содержанию жира, равномерно распределенному по всему куску мяса, это самый неприхотливый в приготовлении и гарантированно вкусный, сочный и мягкий отруб.

PLATE

СТЕЙК «МАЧЕТЕ»

Beef Plate, Outside Skirt

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **121C**	ВЕС: **1,7 кг**	УПАКОВКА: **5 штук**

Тонкая наружная диафрагма, непосредственно участвующая в дыхательной активности. Наполняет и выталкивает воздух из лёгких. Благодаря небольшому размеру более удобна и легка в приготовлении. Упругая текстура и практически самый яркий, насыщенный аромат из всех возможных отрубов. Одно из самых популярных названий стейка из этого отруба - «Мачете». Важно подавать нарезанным поперек волокон.

СТЕЙК ИЗ ДИАФРАГМЫ

Beef Plate, Inside Skirt

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **121D**	ВЕС: **~2,0 кг**	УПАКОВКА: **6 штук**

Отруб расположен в передней и задней четверти туши крупного рогатого скота. Расположен с внутренней стороны, можно сказать «на рёбрах» и брюшной полости. Участвует в дыхательных движениях животного и поддержке внутренних органов, помогает сокращать грудную клетку. Может называться «юбка» или традиционно «покромка».
Как любая из диафрагм имеет насыщенный говяжий аромат и яркий вкус. Крупный отруб, требует хорошей зачистки.
Применение: жарка, гриль, тушение, рубленые блюда. Важно подавать нарезанным поперек волокон.

PLATE

СТЕЙК МЯСНИКА

Beef, Hanging Tender

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **140**	ВЕС: **2,0 кг**	УПАКОВКА: **5/6 штук**

Находится на стыке первого поясничного и последнего грудного позвонков. Единственный непарный отруб. Представляет из себя основание (ножку) тонкой внутренней диафрагмы, то есть наименее задействованную в активности её часть. По всем известной легенде этот отруб доставался мяснику как наименее востребованная часть туши, откуда и произошло известное наименование. Но с осознанием его гастрономической ценности стал популярен и ввиду небольшого объёма в одной туше является одним из самых дефицитных отрубов. Как и любая диафрагма, является одним из самых ярких и насыщенных отрубов.

ГРУДИНКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Beef Plate, Short Plate

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **121**	ВЕС: **~2,0 кг**	УПАКОВКА: **2-4 штуки**

Отруб состоит из мышц, расположенных на внешней стороне свода грудной клетки и кожной мышцы туловища, разделенных жировыми прослойками. Может называться Plate Meat, Short Plate или брюшная грудина. Может быть использован как основа для говяжьего бекона, запекаться целиком, либо включен в состав фарша для придания более яркого вкуса и выраженной текстуры.

ROUND

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Beef Round, Outside Round (Flat)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **171B**	ВЕС: **4,0 кг**	УПАКОВКА: **4 штуки**

Наиболее однородный из всех отрубов в Round после Eye of Round. Может быть приготовлен целиком как ростбиф, также является отличной основой для отбивных, шницелей, стейков быстрого приготовления («минутка»), джерок и традиционных блюд длительного приготовления.

БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Beef Round, Sirloin Tip (Knuckle), Peeled

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **167A**	ВЕС: **5,0 кг**	УПАКОВКА: **3 штуки**

Отруб округлой формы, состоящий из трех мышц, разделенных жилами и покрытый соединительной тканью.
Текстура отруба плотная. Группа тазобедренных мышц активно задействована в жизни животного. Постный, но ароматный отруб.

ROUND

ФИЛЕЙ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Beef Round, Eye of Round

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **171C**	ВЕС: **1,8-2,0 кг**	УПАКОВКА: **10 штук**

Небольшой отруб, благодаря правильной овальной форме и высокой плотности является самой востребованной основой для ростбифа и джерок, а также для мясных деликатесов.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Beef Round, Top (Inside), Untrimmed

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **168**	ВЕС: **6,5-7,0 кг**	УПАКОВКА: **2 штуки**

Самый крупный, плотный и ароматный отруб. Состоит из пяти мышц, поэтому содержит сравнительно большое количество соединительной ткани.

SIRLOIN

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА «ЭКСТРА»

Beef Loin, Top Sirloin Butt, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

NAMP: **184E**	ВЕС: **2,5 кг**	УПАКОВКА: **4/6 штук**

Выделяется из центральной части Sirloin. Относительно постный и ароматный мягкий отруб с волокнами мелкой текстуры. Существует два способа обработки отруба. При первом варианте с поверхности отруба удаляются остатки соединительной ткани и т.н. Mouse Muscle, небольшой мышцы в нижней части отруба. После чего отруб нарезается поперек волокон на стейки. При втором варианте после зачистки отруба его разделяют на две части по жиле, расположенной ближе к краю. В таком случае, меньшая его часть является основой для стейков Ball Tip, а большая на Rump Steak.

СТЕЙК «ТРАЙ-ТИП»

Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip, Boneless, Defatted

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

NAMP: **185D**	ВЕС: **2,0 кг**	УПАКОВКА: **4-10 штук**

Находится в нижней части Sirloin, ориентировочно под отрубом Top Sirloin Butt. Зачастую является одним из самых мраморных отрубов в туше. Универсален, благодаря своей форме и однородной текстуре может быть использован как основа для стейков, так и для запекания. Практикуется вариант приготовления на гриле целиком.

SIRLOIN

ФИЛЕЙ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ БЕДРА «ПИКАНЬЯ»

Beef Loin, Top Sirloin Cap

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **184D**	ВЕС: **2,0 кг**	УПАКОВКА: **10 штук**

Располагается ориентировочно от шестого позвонка поясничного отдела позвоночника до основания хвоста.
Уникальный отруб треугольной формы с насыщенным ароматом и жировым поливом. Основа для популярного южноамериканского стейка «Пиканья», визитка которого - жировой полив. Также существует европейский вариант названия этого стейка - Coulotte, с которого жировой полив перед приготовлением иногда удаляется.

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ КОСТРЕЦА

Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Flap, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **185A**	ВЕС: **2,5 кг**	УПАКОВКА: **8 штук**

Нижняя часть костреца, прилегающая к пашине (Flank) и боковой части тазобедренного отруба (Knuckle). Это отруб с неповторимой структурой волокон, нечто между Flank и Skirt, но при этом более мягкий и однородный. Известен также как Sirloin Flap или Bavette.

FLANK

СТЕЙК ИЗ ПАШИНЫ «ФЛЭНК»

Beef Flank, Flank Steak

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
НАМР: **193**	ВЕС: **1,5 кг**	УПАКОВКА: **12 штук**

Flank - уникальный по структуре отруб. Основа для одноимённого стейка. Волокна этого отруба похожи на толстые красные нити. Стейк «Flank» для тех, кто не боится подольше пожевать в обмен на яркий вкус.

Лёгок и прост в обработке. Обязательно нарезать поперёк волокон.

BRISKET

ГРУДНОЙ ОТРУБ

Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
НАМР: **120**	ВЕС: **4,2 кг**	УПАКОВКА: **4 штуки**

Состоит из малой (Point) и большой (Flat) грудных мышц, на которые опирается масса всей передней части туши животного. Учитывая, что этот отруб постоянно участвует в движении животного и сохранении массивного туловища в положении стоя – это одна из самых развитых мышечных групп туловища крупного рогатого скота. Плотный отруб с ярким вкусом и текстурой. Уникальной особенностью отруба является большое содержание соединительной ткани и жировая прослойка, разделяющая малую и большую грудную мышцу. Также с внешней стороны большой грудной мышцы отруб покрыт жировым поливом. Уникальный и незаменимый в традиционном техасском барбекю, основа для легендарного Texas Style Brisket.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА | BLACK & MARBLED | HEREFORD

ГОВЯДИНА ДЛЯ ТУШЕНИЯ

Термоформаж

ВЕС: 0,700 кг	УПАКОВКА: 4 штуки	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Идеальный выбор для тушёных блюд. Нарежьте как Вам удобно, добавьте немного специй, готовьте на медленном огне и наслаждайтесь отличным вкусом.

ГОВЯДИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Термоформаж

ВЕС: 0,700 кг	УПАКОВКА: 4 штуки	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Запекание - лучший способ сохранить полезные свойства говядины. «Мясники» помогут Вам выбрать наиболее подходящий кусок мяса.

ШНИЦЕЛЬ

Термоформаж.

ВЕС: 0,350 кг	УПАКОВКА: 6 штук	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нестареющая классика для любителей говядины. Немного панировки, жара и он готов.

СТЕЙК «МИНУТКА»

Термоформаж

ВЕС: 0,350 кг	УПАКОВКА: 6 штук	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Всего по минуте с каждой стороны - главное правило стейка «Минутка». Соль, перец по вкусу.

СТЕЙК «ТОП БЛЕЙД»

Термоформаж

ВЕС: 0,400 кг	УПАКОВКА: 4 штуки	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Infraspinatus- звучит как заклинание. Парадоксальный стейк «Топ Блейд», который выделяется из лопаточного отруба, но по нежности немногим уступит вырезке. Убедитесь, что магия возможна.

СТЕЙК «ДЕНВЕР»

Термоформаж

ВЕС: 0,400 кг	УПАКОВКА: 4 штуки	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

«Денвер»- альтернативный стейк с претензией на премиальность, не иначе.

ОТБИВНАЯ

Термоформаж

ВЕС: 0,350 кг	УПАКОВКА: 6 штук	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отбейте его!
Но не переусердствуйте.

СТЕЙК «РИБАЙ»

Термоформаж

ВЕС: 0,700 кг	УПАКОВКА: 4 штуки	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Этот «Рибай» готов к любой степени прожарки. Рекомендуем Medium Rare, но выбирать Вам.

СТЕЙК «СТРИПЛОЙН»

Термоформаж

ВЕС: 0,500 кг	УПАКОВКА: 4 штуки	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Демократичный премиум - взаимоисключающие понятия, но не в этот раз. Оптимальный выбор для тех, кто ценит вкус и сочность.

КОТЛЕТА ДЛЯ БУРГЕРОВ

Классическая / Специальная

ВЕС:	УПАКОВКА:	ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
10см (90г) / 12см (120г и 150г)	67 штук / 50 штук/ 40 штук	

Котлеты для бургеров специально разработаны под популярный размер булочек-бриошь диаметром 10/12 см. Оптимальная фракция фарша и постность позволяет почувствовать чистый вкус не в ущерб мягкости и сочности. Продукция не требует предварительного размораживания.

ФАРШ ГОВЯЖИЙ

Термоформаж

ВЕС: 2,0 кг	УПАКОВКА: 12 штук

Никакой газомодифицированной среды, только профессиональный продукт. Будьте шеф-поваром на своей кухне.

МЯСНИКИ
ОТАРА
НАТУРАЛЬНАЯ ЯГНЯТИНА

МЯСНИКИ
ЯГНЯТИНА ОТАРА

Определяющим фактором качества мяса традиционно является возраст животного. Этот показатель напрямую влияет на цвет, запах, жёсткость и интенсивность вкуса. Именно поэтому все мы чувствуем разницу, например, между говядиной - телятиной и бараниной - ягнятиной. Как ваши личные Мясники, мы заботливо отобрали ягнятину, выращенную на пастбищах Волгоградской и Астраханской областей, Калмыкии и Северного Кавказа, использовали наиболее эффективные традиционные и мировые методы производства, которые помогут вам воплотить любые кулинарные идеи.

«Отара» от торговой марки «Мясники». Доверьтесь и убедитесь.

ИНДУСТРИАЛЬНАЯ УПАКОВКА

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Гриль Варить Запекать Су-вид Коптить Тушить Жарить

SHOULDER

ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ ЯГНЁНКА БЕЗ КОСТИ

Lamb Shoulder, Square-Cut, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **208**	ВЕС: **1,1 кг**	УПАКОВКА: **8 штук**

Один из двух наиболее универсальных отрубов, который в зависимости от степени зачистки и кулинарных навыков, можно использовать практически для любых классических блюд из ягнятины.

КАРЕ 4 РЕБРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP:	ВЕС: **0,6 кг**	УПАКОВКА: **8 штук**

Каре из подлопаточной части туши ягнёнка, является более доступным вариантом более ценного каре 8 рёбер. Может быть приготовлено в классическом варианте на гриле, но также практикуется метод запекания целиком.

SHOULDER

ШЕЯ ЯГНЁНКА БЕЗ КОСТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP:	ВЕС: **0,5 кг**	УПАКОВКА: **14 штук**

Во многих странах эта позиция не производится в бескостном варианте, ввиду низкой ценности и небольшой доли в общем весе полезного продукта. Мы решили пойти по другому пути и предложить наиболее доступный вариант бескостного отруба из всего ассортимента ТМ «Отара». Шея ягнёнка без кости прекрасно подойдёт в качестве мяса для тушения, а также для приготовления различных блюд из рубленого мяса.

RACK

КАРЕ 8 РЁБЕР

Lamb Rack, Roast-Ready, Frenched

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **204C**	ВЕС: **1,5 кг**	УПАКОВКА: **4 штуки**

Наиболее ценный отруб в ассортименте ТМ Мясники «Отара». Представляет из себя группу спинных мышц на рёбрышках. В данном варианте зачистки намеренно не удаляется жировой полив, а также часть широчайших и трапециевидных мышц для тех, кто предпочитает более сочное мясо и насыщенный вкус. Рекомендуется жарить на гриле.

LEG

ГОЛЕНЬ НА КОСТИ

Lamb Leg, Hindshank, Heel On

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **233G**	ВЕС: **0,9 кг**	УПАКОВКА: **8 штук**

Прекрасная основа для блюд медленного приготовления. При достаточно длительном томлении мясо будет буквально отваливаться от кости. Отличная экономичная альтернатива более дорогим костным отрубам.

ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ ЯГНЁНКА БЕЗ КОСТИ

Lamb Leg, Shank Off, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **234A**	ВЕС: **2 кг**	УПАКОВКА: **6 штук**

За счёт меньшего содержания соединительной ткани и более крупных мышц, более прост в подготовке к приготовлению некоторых блюд, за счёт чего считается более ценным, чем лопаточный отруб. Но также в зависимости от степени зачистки и кулинарных навыков, можно использовать практически для любых классических блюд из ягнятины.

BREAST / SHANK

РУЛЬКА НА КОСТИ

Lamb Foreshank

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **210**	ВЕС: **1,2 кг**	УПАКОВКА: **6 штук**

Более доступный вариант голени за счёт большей доли кости в общем весе продукта. Так же, как и голень, может использоваться для приготовления тушёных и томлёных блюд, а также наваристых супов.

ГРУДНОЙ ОТРУБ С ПАШИНОЙ ЯГНЁНКА

Lamb Belly, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **209D**	ВЕС: **1,0 кг**	УПАКОВКА: **8-10 штук**

Альтернатива грудному отрубу на кости и рёбрам от ТМ Мясники «Отара». Рекомендуется для приготовления различных запеченных рулетов с начинкой методом «low&slow», также в сочетании с любым бескостным отрубом может быть использован для приготовления блюд из рубленого мяса.

LOIN

ВЫРЕЗКА БЕЗ КОСТИ

Lamb Loin, Short Tenderloin

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **232C**	ВЕС: **1,15 кг**	УПАКОВКА: **6 штук**

По истине уникальный отруб, которого не бывает много. Самая нежная часть во всей тушке. Для сохранения сочности рекомендуется готовить целиком и только после нарезать.

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ ЯГНЁНКА С ВЫРЕЗКОЙ

Lamb Loin, Shortloin, Block-Ready, Trimmed

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **232A**	ВЕС: **1,15 кг**	УПАКОВКА: **6 штук**

Отруб, из которого можно приготовить компактный вариант стейка «T-Bone» с помощью простого ножа. Включает в себя вырезку и поясничный отруб, которые являются одними из наиболее ценных и нежных частей в тушке ягнёнка.

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ ЯГНЁНКА

Lamb Loin, Single, Boneless

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP: **232C**	ВЕС: **0,5 кг**	УПАКОВКА: **10 штук**

Бескостное филе ягнёнка с выраженным жировым поливом. Очень нежный и ценный отруб, который без особых навыков приготовления может стать отличным стейком. Не требует дополнительной зачистки и может быть приготовлен целиком.

ЯГНЯТИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP:	ВЕС: **0,4-0,6 кг**	УПАКОВКА: **10 штуки**

Упитанная часть тушки ягнёнка в потребительской упаковке, прекрасно подходит для блюд медленного приготовления.

ЯГНЯТИНА ДЛЯ ТУШЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
NAMP:	ВЕС: **0,4-0,6 кг**	УПАКОВКА: **10 штук**

Постная часть тушки ягнёнка в потребительской упаковке, отличный вариант для классических тушёных блюд.

КОТЛЕТНОЕ МЯСО

ВЕС: **5,0 кг**	УПАКОВКА: **2 штук**

Мясная обрезь с тушки ягнёнка, получаемая в процессе производства основных позиций. Ориентировочная постность - 80% содержания мышечной ткани, 20% содержания жировой ткани. Используется для приготовления блюд из рубленого мяса и фарша.

МЯСНИКИ
AUTHENTIC
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

МЯСНИКИ AUTHENTIC

ТМ Мясники «Authentic» - линейка готовой мясной продукции.

Создавая линейку «Authentic», мы преследуем задачи - «удивлять с точки зрения ассортимента» и «соответствовать ожиданиям с точки зрения вкуса». «Authentic» - незаурядный продукт высокого качества.

БЕКОН ИЗ СВИНИНЫ

БЕКОН СВИНОЙ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЙ

500г., нарезка

БЕКОН СВИНОЙ СЫРОКОПЧЕНЫЙ

500г., нарезка

БЕКОН ГОВЯЖИЙ

БЕКОН ГОВЯЖИЙ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЙ

500г., нарезка

БЕКОН ГОВЯЖИЙ СЫРОКОПЧЕНЫЙ

500г., нарезка

МЯСНИКИ
AUTHENTIC
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

меридиан

127015,
г. Москва, ул. Новодмитровская,
д. 2/2, 17 этаж, помещение XLIV
+7•495•649 88 82

zakaz@meridian-llc.ru